



# OCEANICO MATANZAS

## NUESTRA CARTA

### ENTRADAS

<b>TÁRTARO DE ATÚN</b> <i>Atún en brunoise en salsa de soya y sésamo.</i>	\$10.990
<b>PULPO AL OLIVO</b> <i>Pulpo en salsa al olivo con cebolla en corte pluma y cilantro.</i>	\$10.990
 <b>CEVICHE DE PESCADO</b> <i>Cubos de Atún (160gr), cilantro y rocoto.</i>	\$10.490
 <b>CEVICHE DE CHAMPIÑÓN</b> <i>Champiñón al estilo oceanico, cebolla y cilantro.</i>	\$9.000
 <b>CEVICHE MIXTO INDIVIDUAL</b> <i>Cubos de Atún (160gr), camarones y anillas de calamar con cebolla, cilantro y rocoto.</i>	\$12.490
<b>ENSALADA DEL DÍA</b> <i>Tomate en gajos, palta, choclo peruano, lechugas hidropónicas y pepino.</i>	\$8.390
 <b>MIX EMPANADAS OCEÁNICO (4 UNI)</b> <i>Mix de empanadas fritas rellenas de aji de gallina y lomo saltado con mix de pimentones.</i>	\$7.990

### FONDOS

 <b>AJÍ DE GALLINA</b> <i>Pechuga de pollo en salsa de aji amarillo con un toque de queso parmesano.</i>	\$10.990
 <b>ARROZ CHAUFA MAR Y TIERRA</b> <i>Pollo, camarones, longanilla salteados con mix pimentón, huevo, cebollín y arroz.</i>	\$10.780
 <b>PASTA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO</b> <i>Spagetti en salsa huancaína acompañadas de Lomo cortado en cubos flambeado con mix de pimentones, cebolla y cebollín.</i>	\$13.490
 <b>LOMO SALTADO</b> <i>Lomo saltado en cubos flambeado con mix de pimentones, cebolla y cebollín. Acompañado de arroz pilaf y papas rústicas.</i>	\$13.490
 <b>PASTAS VEGETARIANAS</b> <i>Spagetti saltado con mix de pimentones, cebolla, cebollín y tomate. Acompañado de palta grillada con un toque de sésamo tostado.</i>	\$10.780
 <b>PESCADO A LO MACHO</b> <i>Lomo de reineta apanado en panko con camarón y calamar en salsa de aji amarillo acompañado de arroz pilaf.</i>	\$13.990
 <b>PULPO GRILLADO</b> <i>Pulpo grille acompañado de papas rústicas, anillas de calamar y un toque de salsa al olivo de la casa.</i>	\$15.590
<b>POLLO Y CAMARÓN SALTADO</b> <i>Pechuga de pollo cortado en cubos y camarones flambeados con mix de pimentones, cebolla y cebollín. Acompañado de arroz pilaf y papas rústicas.</i>	\$11.990
 <b>PASTAS CON MARISCOS</b> <i>Spagetti con salsa de aji amarillo, camarones y anillas de calamar.</i>	\$10.780
<b>CHUPE DE MARISCOS</b> <i>Camarones, calamar, choritos y jaiba preparados con nuestra receta al estilo oceanico</i>	\$13.990
<b>CALDILLO DE CONGRIO</b> <i>Medallón de congrio preparado en base a sabores de la casa, acompañado de camarón, trocitos de pulpo, papas y sofrito de verduras.</i>	\$16.490
<b>MENÚ NIÑO</b> <b>FISH &amp; CHIPS</b> <i>Opción pescado o pollo apanado</i>	\$8.990

### DISPONIBLES DESDE LAS 18HRS EN ADELANTE

<b>TABLA OCEÁNICO</b> <i>Ajis amarillos apanados rellenos de lomo saltado + ceviche de la casa con una emulsión estable de aji amarillo con camarones apanados + calamares apanados en vino y salsas de la casa.</i>	\$18.490
<b>SANGUCHES</b> <b>+ CHIPS DE CAMOTE O PAPAS FRITAS</b>	
<b>LA MORENA</b> <i>Pan negro, hamburguesa de carne, cheddar, tocino crocante, aros de cebolla, pepinillos, salsa de la casa.</i>	\$9.790
<b>LA GRANJERA</b> <i>Pollo frito, palta grillada, salteado de champiñones con cebolla y cebollín, salsa teriyaki y un toque picante</i>	\$9.790
<b>LA REINA</b> <i>Pescado frito, salsa criolla, emulsionado de vinagreta</i>	\$9.790
 <b>LA SIRENA</b> <i>Pan de betarraga, champiñón apanado en quinoa, tartar de palta, aros de cebolla y salsa de pimentón.</i>	\$9.790

### PARA COMPARTIR 2 PERSONAS

 <b>CEVICHE DE ATÚN</b> <i>Cubos de atún (320gr) con cebolla y cilantro y rocoto marinado en leche de tigre.</i>	\$19.490
 <b>CEVICHE MIXTO</b> <i>Cubos de atún (320gr) camarones y anillas de calamar con cebolla, cilantro y rocoto.</i>	\$22.990
<b>FISH &amp; CHIPS</b> <i>Filetillos de reineta apanados en panko acompañado de papas rústicas</i>	\$13.780
 <b>MIX EMPANADAS OCEÁNICO (8 UNI)</b> <i>Mix de empanadas fritas rellenas de aji de gallina y lomo saltado con mix de pimentones.</i>	\$14.990

### POSTRES

<b>SUSPIRO LIMEÑO INDIVIDUAL</b> <i>Manjar blanco con cobertura de merengue italiano.</i>	\$3.780
<b>TORTA PANQUEQUE CHOCOLATE</b> <i>Trozo</i>	\$5.000
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	\$5.000
<b>MANJARATE</b>	\$4.500
<b>TORTA CROCANTE MANJAR NUEZ</b> <i>Trozo - Disponible según Stock</i>	\$5.000

### BEBESTIBLES

CAFÉ AMERICANO	\$2.500
CAFÉ ESPRESSO	\$2.500
TETERITA	\$2.500
AGUA CON GAS 500CC	\$1.990
AGUA SIN GAS 500CC	\$1.990
BEBIDA LATA	\$2.990
GINGER BEER DE LA CASA	\$3.990
JUGO DE MANGO, MARACUYÁ O FRUTILLA	\$3.690
KOMBUCHA TUMANBUCHA 330CC	\$4.000
LIMONADA	\$3.790
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$3.940
LIMONADA MANGO / MARACUYA / FRUTOS ROJOS	\$3.940

### MOCKTAILS

LIMONADA GINGER BEER	\$4.990
TURMERIC LEMONADE	\$4.990
GINGER PARTY	\$4.990
MOJITO SIN ALCOHOL	\$4.990
MOSCOW MULE SIN ALCOHOL	\$4.990

### SHOTS

JAGER, FIREBALL, TEQUILA	\$3.590
--------------------------	---------

### CERVEZAS

SHOP RURAL <i>PREGUNTA POR VARIEDAD 500 CC</i>	\$4.990
VIEJO LOBO <i>BOTELLÍN 375 CC</i>	\$4.990
KUNSTMANN SIN ALCOHOL <i>BOTELLÍN 330 CC</i>	\$3.490

### COCKTAILS

MOJITO	\$5.490
APEROL	\$5.490
CAMPARI	\$5.490
FERNET	\$5.290
GIN	\$5.490
RAMAZOTTI	\$5.490
VODKA	\$5.490
JACK DANIELS	\$5.700
MOSCOW MULE	\$5.590
NEGRONI	\$5.590
TOM COLLINS	\$5.190
TURMERIC MOSCOW MULE	\$5.590
PISCOLA	\$4.700
RON COLA	\$4.700
WHISCOLA	\$5.490
PIÑA COLADA	\$5.490

### BOTELLA DE VINO

COPA DE VINO	\$3.990
CABERNET SAUVIGNON SECRETO VIU MANENT	\$15.990
CARMENERE SECRETO VIU MANENT	\$15.990
PINOT NOIR SECRETO VIU MANENT	\$15.990
SAUVIGNON BLANC SECRETO VIU MANENT	\$15.990
ESPUMANTES PREGUNTAR A NUESTRO BARMAN	

### SOUR VARIEDADES

PISCO PERUANO TABERNERO, JUGO DE LIMÓN SUTIL, GOMA Y TOQUES DE JENGIBRE. HECHOS POR LA CASA.

PISCO SOUR CATEDRAL	\$6.990
PISCO SOUR	\$5.490

**BOTELLA SOUR 1 LT**  
**SÓLO DELIVERY O PARA LLEVAR**  
CLÁSICO / MANGO O MARACUYÁ / CHARDONNAY / AMARETTO

